



Communiqué de presse

Paris, le 28 octobre 2021



Roquefort sans Nutri-Score : pour un retour au bon sens !

La Confédération Générale de Roquefort s'est exprimée le 11 octobre dernier pour demander **l'exemption du Nutri-Score pour l'AOP Roquefort.**

Dans le cadre du débat qui s'ouvre au niveau européen, notre collectif a demandé, au nom **du respect de notre patrimoine gastronomique, de la préservation de nos terroirs et du bon sens**, d'exempter le Roquefort de l'étiquetage Nutri-Score. **Ce dernier ne fait sens que pour les produits très transformés, auxquels il doit être réservé.**

Il est en effet inapproprié aux produits sous AOP/IGP, **héritiers de recettes ancestrales, qui ne peuvent être modifiées et répondent à des cahiers des charges stricts garants de leur qualité. On ne saurait dénaturer nos fromages en ajoutant des additifs, des texturants ou des conservateurs chimiques.**

Nos AOP/IGP correspondent à des produits peu transformés et la liste des ingrédients comme le tableau nutritionnel qui y sont apposés ne sont donc ni très longs ni très compliqués à lire. Le Nutri-Score quant à lui ne reflète pas la place de nos fromages dans une alimentation équilibrée.

D'autres signes de qualité partagent cette position et se mobilisent aujourd'hui en Occitanie, en France et en Europe.

En voulant **tout embrasser avec un prisme réduit, le Nutri-Score s'apprête en fait à favoriser le développement des produits très transformés** que l'industrie pourra modifier à souhait pour obtenir un A ou un B. Elle n'aura qu'à recourir à des additifs, des édulcorants, des conservateurs ou autres procédés de transformation pour atteindre une bonne note et séduire les consommateurs sans que la qualité nutritionnelle soit toujours au rendez-vous.

En généralisant son application, nos fromages sous signes de qualité seraient en revanche stigmatisés, alors même qu'ils ont des **atouts santé reconnus mais peu pris en compte par l'algorithme et jouent un rôle nutritionnel important dans l'équilibre alimentaire** (les protéines et calcium sont mal pris en compte et plus généralement les vitamines et minéraux sont largement ignorés du nutri-score).

Ainsi, au-delà de ce qui fait la définition même d'une indication géographique, la volonté de **généralisation aveugle du Nutri-Score conduirait à des aberrations** en matière d'éducation alimentaire, en totale contradiction avec l'objectif pourtant assigné au Nutri-Score.

Appliquer indistinctement un Nutri-Score qui ne tient compte que d'un nombre limité de critères aboutirait en fait à **brouiller les principes d'une bonne éducation alimentaire** puisque :

- Aucun aliment n'est nutritionnellement équilibré en soi ;
- Il est donc important de manger de tout et notre corps ne peut pas fonctionner sans gras, l'apport lipidique devant représenter entre 35 et 40% de notre ration quotidienne ;
- Cet équilibre alimentaire se construit sur un repas et s'inscrit même dans une suite de repas , par exemple au cours d'une semaine ;
- La présence d'additifs, conservateurs ou édulcorants n'est même pas questionnée et rien n'est dit des recours à des procédés complexes de transformation, qui altèrent la matrice alimentaire des produits ultra-transformés ;
- Des produits sont notés A à l'achat, alors qu'ils n'auront pas la même note une fois frits et salés ;
- Le score est établi sur 100 g alors que la portion de fromage consommée est en moyenne de 30g/personne/jour, proche des recommandations des autorités de santé, quand certains produits ultra-transformés pourtant mieux notés seront en réalité ingérés pour des portions bien supérieures ;
- Le plaisir de manger et la convivialité font partie intégrante de notre alimentation...

Dans le texte adopté le 19 octobre dernier, le Parlement européen a confirmé sa volonté d'instaurer un étiquetage nutritionnel harmonisé à l'échelle de l'Union. Il a souhaité néanmoins que les Indications Géographiques puissent être considérées dans leurs spécificités.

Le 21 octobre, le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Julien DENORMANDIE déclarait qu'il convenait de revoir la méthodologie du Nutri-Score, précisant :
« **fondée sur des quantités, elle se traduit par des classifications qui ne sont pas forcément conformes à l'habitude alimentaire** ».

De nombreux parlementaires et élus locaux, qui savent comment les produits de qualité structurent, servent et développent nos territoires ruraux, ont déjà exprimé leur soutien.

Le député européen Eric Andrieu s'est officiellement exprimé en ces termes : « *Il faut rappeler que l'étiquetage nutritionnel sur la face avant des emballages a pour objectif premier d'informer sur les produits ultra-transformés [...] Je pense enfin que des dérogations doivent être accordées aux produits pas ou peu transformés ainsi qu'aux produits sous indication géographique car le but du Nutri-Score est d'informer les consommateurs sur le contenu des produits et de pousser les industriels à améliorer leurs recettes* ».

Appelant à un retour au bon sens, la Confédération Générale de Roquefort continue de demander l'exemption du Nutri-Score pour l'AOP Roquefort et les produits sous Indications Géographiques.



Elle invite à regarder l'émission Roquefort et Nutri-Score :
Où est l'équilibre alimentaire ?

le 2 novembre 2021 à 20H30 sur [Facebook.com/RoquefortAOP](https://www.facebook.com/RoquefortAOP).

Ils soutiennent aussi Roquefort sans Nutri-Score :



Sébastien BRAS,

Chef du restaurant Le Suquet à Laguiole en Aveyron

« Etre dans le vent, c'est le destin des feuilles mortes » (Jean Guitton)
Ce dicton correspond à notre démarche en cuisine. Nous ne nous sommes jamais souciés des modes, des usages, des courants. Nous faisons les choses en notre âme et conscience, comme nous avons envie, comme nous le ressentons avec comme ligne de conduite de défendre notre territoire et ses acteurs. »



Julien AIGOUY,

Directeur de la cuisine centrale de Millau en Aveyron.

« Notre combat tous les jours c'est d'éduquer nos enfants au bien-manger. On a ce rôle important de leur montrer que le territoire est riche et que sur ce territoire, on a de bons produits. Notre démarche c'est de travailler de plus en plus avec des produits locaux et bio (44,5% bio et 30 % de produits bio et locaux). La cuisine centrale nourrit chaque jour 1100 enfants et 200 personnes à domicile. Pour moi, la nutrition c'est comme un puzzle. On peut manger de tout mais avec des portions adaptées. Nous, on équilibre notre repas sur le plateau et sur 20 repas successifs. »



Jean-Michel Lecerf,

Directeur médical du Centre de Prévention Santé Longévité
Chef du Service Nutrition et Activité Physique, Institut Pasteur

« Les aliments sont plus complexes qu'un simple assemblage de quelques nutriments phares. Leurs effets physiologiques dépendent de multiples facteurs constitutifs sous-estimés : micro-constituants, nutriments "mineurs", probiotiques (ferments lactiques ...), structures physico-chimiques (effet matrice). Leurs effets sur la santé dépendent bien-sûr aussi de la quantité consommée et de tout ce que l'on mange avec ! Tout ceci est sous-estimé, notamment pour des aliments issus d'une transformation naturelle tels les fromages. Il est temps de prendre en compte tous ces aspects lorsque l'on parle de nutrition. Seul un message positif et vrai pourra réconcilier les Français avec leur assiette. »

#RoquefortSansNutriscore

Pour en savoir plus sur le Nutri-Score, rendez-vous sur roquefort.fr
et nos réseaux sociaux :

